

荣耀70年,宝丰酒业重推“双品”战略

“清香典范”助力发展大提速

5月5日,以“与时代共振 与行业同行”为主题的宝丰酒业荣耀70年双品战略发布会在郑州裕达国贸酒店举行。白酒行业专家、学者和业内资深人士等400余人共聚一堂,就行业发展趋势、豫酒振兴、清香型白酒发展机遇及宝丰酒再发展等话题进行了深入讨论与分析。董明楠 文/图

做大做强,3至5年把宝丰酒打造成全国知名品牌

在开篇环节中,河南省宝丰县相关领导致欢迎辞时表示,多年来,宝丰县高度重视宝丰酒业发展,自省委、省政府提出豫酒振兴以来,召开动员大会,全力支持豫酒转型发展,争取在三五年之内,进一步把宝丰酒做大做强,打造成全国知名品牌,使宝丰酒产品知名度更高,市场竞争力更强,对全省经济社会发展

做出更大贡献,更好地服务社会经济发展。

豫酒转型发展领导小组相关领导在致辞中表示,去年省内一系列行动充分彰显了对豫酒转型发展的高度重视,在新时代、新消费、新常态下,宝丰酒业在建厂70周年之际推出两大战略新品,为全省推动豫酒转型打造了大好局面。



嘉宾出席庆典启动仪式

抓住发展机遇,打造新蓝海

中国酒类流通协会会长王新国在致辞时称,从去年开始,白酒行业复苏明显。品牌意识逐渐提高和强化白酒消费向优势品牌集中,行业挤压式竞争完全形成,名优酒企进入新的增长期。“宝丰具有深厚的文化底蕴和品牌建设,相信宝丰在这一轮的环境大发展中能够成为我们的一张名片”。

河南省酒业协会会长熊玉亮表示,宝丰是河南省建厂较早的白酒厂家,位列中国17大名酒之一,也是河南知名的清香型白酒品牌,宝丰具备品牌有历史、品质有保障、竞争有差异等三大特征。“宝丰酒荣耀70年双品战略发布会的召开,是宝丰酒业贯彻落实豫酒振兴

发展战略的又一重大举措,必将对宝丰酒业实施二次创业、转型发展起到重要的推动作用”。

中国酒类流通协会秘书长秦书尧主持“正本清源,论道清香”环节。著名白酒专家高景炎,著名白酒专家、国家酒检中心顾问、酒类感官鉴评委员会主任钟杰,江南大学教授范文来,杏花村汾酒厂股份有限公司总工程师杜小威,河北衡水老白干酿酒集团总工程师张煜行,酒仙网董事长郝鸿峰,北京君度卓越咨询董事长林枫等8位白酒行业专家学者直面清香型白酒发展问题,抓住消费新升级常态,共同探讨清香型白酒如何抓住绝佳发展机遇,打造下一片新蓝海。

着眼长远大成,推出“双品”战略

在第三环节中,宝丰酒业有限公司董事长王若飞做总结发言时说到,他与宝丰酒共同走过12年,经历了青年初成的奋进成长,也经历了懵懂激进的成长挫折,历经起伏,深知“任重道远”;宝丰建厂70年,是宝丰酒历史里程的重要节点,更是宝丰酒继往开来的新起点。总结了在高速的发展与规模的突飞猛进中所忽略的问题,对传承宝丰酒历史、文化,发扬宝丰酒工艺、价值,着

眼于长远大成,定略行策有了更深的理解。在新时代和新机遇下,宝丰发布了“国色清香”与“芳华”两大系列战略新品,推出了“双品”战略,即“品牌战略”与“产品战略”,并希望与更多企业携手共进,共拓清香新蓝海。

最后,领导嘉宾共同启动宝丰建厂70周年庆典仪式,他们手持金樽,将黄河之水倾入鼎中,为宝丰酒鼎立中原、振兴豫酒开启新篇章。



宝丰酒业董事长王若飞

他,针对茅台酒质量的不稳定,用了千百次的反复实验,终于寻找到了白酒勾兑的规律
他,率先提出茅台酒香型划分的理论依据,成为白酒香型划分的鼻祖
他,用无限忠诚于国酒茅台的心血,换来对茅台酒及其白酒业的卓越贡献
他,被评为白酒界的高级酿酒工程师,中国食品协会酱香酒顾问
他,2000年10月13日永远离开我们后,其石雕像由茅台酒厂集团高高竖立在中国酒文化城的现代馆内,供人们景仰
他,就是被国人尊称的“酱香之父”——李兴发

李兴发:为了国酒茅台鞠躬尽瘁

回忆我的父亲之(4)三种酒体的划分

□李明英

父亲经过13年呕心沥血的研究,经过难以计数的样品酒品尝,经过反反复复对酒样的分析和大勾成的变化测定,功夫不负苦心人,1965年,父亲终于心中得出了结论:归纳出茅台酒的三种典型酒体,即:酱香、窖底香、醇甜。父亲又继续对“三种酒体”再品尝,再勾兑,再研究。同年的一天,父亲拿出三种酒来,请三位专家品尝,三位专家惊喜地达成了共识,肯定了父亲为三种酒体的命名。父亲对三种酒进一步细化描述为:酱香味好,口感优雅细腻的称为“酱香”;用窖底酒醅酿烤,有突出窖泥香味的称为“窖底香”;味不及酱香但味道醇甜的称为“醇甜”,这大概就是父亲的专利吧。

父亲带领的茅台酒试点科研小组在老厂长郑义兴的指导下,在分出茅台酒三种典型体的基础

上,采用纸上层析法,从组成成分上进一步肯定三种典型体的合理性和科学性。接着,科研小组又按不同的比例,采用任意、随杯、淘汰等方法进行了上千次的勾兑实验,终于摸索出一定的勾兑规律,即用不同轮次、按一定比例,协调不同年份酒体,适当配置三种香型调配酒进行勾兑,由此勾兑出的酒体,能持续稳定茅台酒的质量,保持茅台酒酱香突出、幽雅细腻、酒体醇厚、回味悠长、空杯留香持久的独特风格。父亲把它命名为“酱香型酒”。

父亲对茅台酒三种香型的划分,在《中国贵州茅台酒厂有限责任公司志》人物篇对李兴发传记中有记载:“三种主体香型酒的确立,使茅台酒的勾兑从感性到理性有了质的飞跃;三种香型的

确立,进一步认识和完善了茅台酒的传统工艺,使其勾兑工艺更科学;三种酒体香型的确定与酱香型的命名成为茅台酒史上发展的里程碑,从而使茅台酒的传统工艺得到进一步继承和发展。”茅台酒人认识并掌握了勾兑酒的规律,从此,茅台酒的质量更加稳定并不断提高。

父亲对茅台酒三种典型体划分后,同年通过国家轻工部鉴定,权威专家们对这一研究成果给予高度评价,称之为“酿酒史上破天荒的创举”。1965年6月,《贵州日报》转刊了《新华社》题为《茅台酒质量进一步提高》的新闻报道。报道载:“工人出身的副厂长李兴发目前发现的调配(勾兑)方法调配酒,可以稳定地保持茅台酒特有的香气和其他质量稳定标准”。



作者简介:李明英,“酱香之父”李兴发女儿,排行老九。从小在父亲手把手的指导下学会了酱香酒的勾调技巧。1984年进入茅台酒厂的附属酒厂“劳服司”上班。1993年,经过严格考试,考入茅台酒厂,在制曲车间上班。半年后,调入茅台酒厂酒体勾调中心。父亲去世后,组建贵州李兴发酒业有限公司,现任高级工程师。



酒业人物志